

Утверждаю:

Директор МКОУ ИКСОИ

О.В. Устьякин

Дата 20.02

Для учащихся с ОВЗ 11-18 лет

№.рек.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав				Эн.цен (ккал.)
			белки	жиры	углеводы		
	2	3	4	5	6	7	
<b>1 ДЕНЬ Завтрак</b>							
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	30	6.96	8.85	0.00	107.5	
53-193	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7.15	5.76	26.71	187.3	
54-2гн	Чай с сахаром	200	0.11	0.03	5.18	21.4	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	
Пром. Произв.	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	88,8	
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>690</b>	<b>19</b>	<b>23,2</b>	<b>77,4</b>	<b>593,7</b>	
<b>ОБЕД</b>							
54-53	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0.97	5.15	3.08	62.5	
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	250	6.4	7.24	13.47	144.5	
Технологическая карта № 54-1г	Макаронные изделия отварные	200	7.1	6.56	43.74	262.4	
Технологическая карта № 54-2соус	Соус белый основной	30	0.82	1.14	1.3	18.6	
n/ф	<b>Комплета домашняя</b>	75	9.71	7.67	5.85	131.2	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	
Пром. Произв.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	
Технологическая карта № 54-11хн	Компот из брусники	200	0.13	0.09	7.85	32.7	
	<b>Итого за Обед</b>	<b>955</b>	<b>32,2</b>	<b>28,8</b>	<b>116,6</b>	<b>854,5</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1645</b>	<b>51,2</b>	<b>52</b>	<b>194</b>	<b>1448,2</b>	

№.рек.

Наименование  
блюда

масса  
порции

Химический  
состав

Эн.цен  
(ккал.)

углеводы

жиры

белки